



Universitat d'Alacant  
Universidad de Alicante

# **XIV** JORNADES DE XARXES D'INVESTIGACIÓ EN DOCÈNCIA UNIVERSITÀRIA

Investigació, innovació i ensenyament universitari:  
enfocaments pluridisciplinars



JORNADAS  
DE REDES DE INVESTIGACIÓN  
EN DOCENCIA UNIVERSITARIA

# **XIV**

Investigación, innovación y enseñanza universitaria:  
enfoques pluridisciplinares

Coordinadores i coordinadors / *Coordinadoras y coordinadores:*

María Teresa Tortosa Ybáñez

Salvador Grau Company

José Daniel Álvarez Teruel

© Del text / *Del texto:*

Les autores i autors / *Las autoras y autores*

© D'aquesta edició / *De esta edición:*

Universitat d'Alacant / *Universidad de Alicante*

Vicerektorat de Qualitat i Innovació Educativa / *Vicerrectorado de Calidad e Innovación Educativa*

Institut de Ciències de l'Educació (ICE) / *Instituto de Ciencias de la Educación (ICE)*

ISBN: 978-84-608-7976-3

Revisión y maquetación: Verónica Francés Tortosa

Publicación: Julio 2016

## **Aprendizaje activo: elaboración de MOOC's como actividad docente**

E.M. Trescastro López; J. Bernabeu-Mestre; M.E. Galiana Sánchez; J.X. Esplugues Pellicer

*Departamento de Enfermería Comunitaria, Medicina Preventiva y Salud Pública e Historia de la Ciencia*

### **RESUMEN**

En la asignatura Transiciones alimentarias y nutricionales del Grado en Nutrición Humana y Dietética se analizan los modelos explicativos que ofrecen las teorías transicionales (demográfica, epidemiológica y sanitaria, alimentaria y nutricional y de riesgos medioambientales) y su interés y su utilidad para explicar las dinámicas de salud y, en concreto, el papel que cabe otorgar a los factores relacionados con la alimentación. Para alcanzar estos objetivos se utiliza la metodología del MOOC, pero en este caso son los propios alumnos los que deben elaborarlo a partir de textos facilitados por el profesorado. Los alumnos, en grupos de 4 personas, deben elaborar un MOOC donde se aborden cuestiones relacionadas con la transición alimentaria y nutricional española y los principales retos que tiene planteados la población española en materia de alimentación y nutrición. El MOOC debe contener los siguientes apartados: Descripción del curso, objetivos, dos textos de apoyo, grabación y 6 preguntas tipo test de verdadero y falso. Con esta metodología, se pretende que el alumnado adquiriera una actitud activa en su propio proceso de aprendizaje.

**Palabras clave:** MOOC, transición alimentaria y nutricional, TIC nutrición humana y dietética.

## 1. INTRODUCCIÓN

### 1.1 Problema/cuestión

El concepto de transición alimentaria y nutricional hace referencia, básicamente, a los cambios en los patrones sociodemográficos, de alimentación y de estilos y condiciones de vida, que condicionan los estados nutricionales y de salud de las poblaciones. En España, fue al final de la década de los setenta del siglo XX cuando, con un cierto retraso en relación con los países de la Europa occidental, la mayoría de la población fue capaz de cubrir de forma satisfactoria los requerimientos de energía, proteínas y de la mayor parte de micronutrientes, y mostrar un perfil calórico que se ajustaba casi perfectamente a las recomendaciones de los organismos internacionales (Abuhazim, 2010; Marrodán, Montero & Cherkaoui, 2012; Bernabeu-Mestre, Galiana-Sánchez & Trescastro-López, 2015a). A finales del siglo XX, sin embargo, se inició una nueva etapa donde el consumo de dietas basadas en grasas saturadas, azúcares e hidratos de carbono derivó en un aumento de la obesidad y de las enfermedades degenerativas (Bernabeu-Mestre, Galiana-Sánchez & Trescastro-López, 2015b).

A través de la actividad didáctica de la elaboración de un MOOC por parte del alumnado, se intentan mostrar los modelos explicativos que ofrecen las teorías transicionales y su interés y utilidad para explicar las dinámicas de salud y, en concreto, el papel que cabe otorgar a los factores relacionados con la alimentación.

### 1.2 Revisión de la literatura

La metodología utilizada en el ámbito universitario está sufriendo grandes cambios, debido entre otras cuestiones, a la adaptación al sistema desarrollado por el Espacio Europeo de Educación Superior (EEES) (Fernández & Fernández, 2006) y a la necesidad que genera hacia un cambio de modelo de enseñanza basada en el aprendizaje activo por parte del alumnado (Arroyo, Rocandio & Martínez de la Pera Urtaran, 2008; Riesco & Martínez, 2005).

En la actualidad se están desarrollando en este ámbito nuevas metodologías y entre todas, el MOOC está alcanzando un gran grado de aceptación, tanto por parte del profesorado como por parte del alumnado (Méndez, 2013; Fidalgo, Sein-Echaluce, Borrás, & García, 2014).

### 1.3 Propósito

Hasta el momento, la metodología de la elaboración de los MOOCs ha sido utilizada en el ámbito universitario de forma vertical (del profesorado al alumnado).

El propósito de este trabajo es mostrar cómo se pueden alcanzar los objetivos propuestos en la asignatura “Transiciones alimentarias y nutricionales” con la elaboración de un MOOC por parte del alumnado matriculado en la misma, así como su proceso de elaboración.

Finalmente se presentan los resultados obtenidos y un ejemplo del material elaborado en clase por los/las alumnos/as.

## 2. DESARROLLO DE LA CUESTIÓN PLANTEADA

### 2.1. Descripción del contexto y de los participantes

La asignatura “Transiciones alimentarias y nutricionales” se imparte como asignatura optativa en el 4º curso del Grado en Nutrición Humana y Dietética de la Universidad de Alicante desde el curso académico 2013-2014 y forma parte del itinerario “Alimentación, nutrición y población”. Esta asignatura ofrecer al alumno/a teorías y modelos explicativos que le permitan interpretar el amplio conjunto de factores que determinan los cambios y las transformaciones de los hábitos alimentarios y sus consecuencias para la salud de las poblaciones, así como conocer la evolución y las principales características de las transiciones alimentarias y nutricionales de la población valenciana, española y europea.

Al ser una asignatura optativa, la evolución en el número de alumnos matriculados ha ido en aumento: 2 alumnos en el curso 2013-2014, 14 alumnos en el curso 2014-2015 y 27 alumnos en el curso 2015-2016. Esta evolución ascendente ha permitido configurar grupos de trabajo y poder abordar algunos temas de forma grupal, utilizando como metodología la realización de MOOCs por parte del alumnado.

### 2.2. Método y proceso

Los contenidos que se imparten en la asignatura y que son objeto de abordaje en el MOOC que los alumnos deben elaborar son:

- Procesos transicionales y salud: las transiciones demográficas, epidemiológicas, sanitarias y de riesgos

- El marco conceptual de las transiciones alimentarias y nutricionales y sus determinantes
- Nutrición saludable y sostenibilidad: los determinantes medioambientales de los procesos transicionales
- La transición alimentaria y nutricional de la población valenciana y española en el contexto europeo-occidental e internacional
- ¿Corregir la transición?: buenas prácticas para una alimentación saludable.

Los alumnos pueden trabajar cualquiera de estas cuestiones con los textos que les proporciona el profesorado. Una vez analizados los textos, el alumnado en grupos 5 personas deben elaborar un MOOC en donde estén incorporados los siguientes apartados:

1. Descripción del curso
2. Objetivos
3. Textos de apoyo
4. Elaboración y grabación del MOOC
5. Evaluación: 6 preguntas de verdadero/falso

### 2.3. Resultados

Durante el curso 2015-2016 se han elaborado un total de 4 MOOCs (tabla 1):

Tabla 1. Título de los MOOCs

Grupo	Título del MOOC	Duración
<b>A</b>	La incorporación de la mujer al trabajo remunerado y la transición alimentaria	7' 36''
<b>B</b>	Transición alimentaria en Cataluña (1840-1936) en el ámbito urbano y rural	20'30''
<b>C</b>	Obesidad, desnutrición y malnutrición	5'54''
<b>D</b>	¿Por qué somos gordos? Evolución de los hábitos alimentarios	10'



Como no se puede plasmar en esta comunicación el contenido de todos los MOOCs, se va a mostrar a modo de ejemplo un resumen del que, a juicio del profesorado, ha alcanzado plenamente los objetivos propuestos para esta actividad: “¿Por qué somos gordos? Evolución de los hábitos alimentarios” que ha sido elaborado por las alumnas Saray Aparicio, Cristina I. Baeza López, Giulianna C.Rodríguez, Vivian Elianor López y Karen Dayana Zapata.

### 2.3.1. MOOC: ¿Por qué somos gordos? Evolución de los hábitos alimentarios

El primer paso para elaborar el MOOC ha sido realizar una “tormenta de ideas” o “Brainstorming” para identificar los problemas más habituales en la sociedad relacionados con la alimentación. Los problemas que han surgido son: mala alimentación, problemas de sobrepeso y obesidad, exceso de información (no siempre procedente de fuentes fiables), necesidad de educar a la población en temas de alimentación y vulnerabilidad de grupos de riesgo. Todas estas cuestiones han conducido a identificar el tema general del MOOC y las causas que han contribuido a que se produzcan estos problemas. Finalmente se ha propuesto un título atractivo que llame la atención: ¿Por qué somos gordos? Evolución de los hábitos alimentarios (Imagen 1).

Imagen 1. Desarrollo del MOOC: primer paso

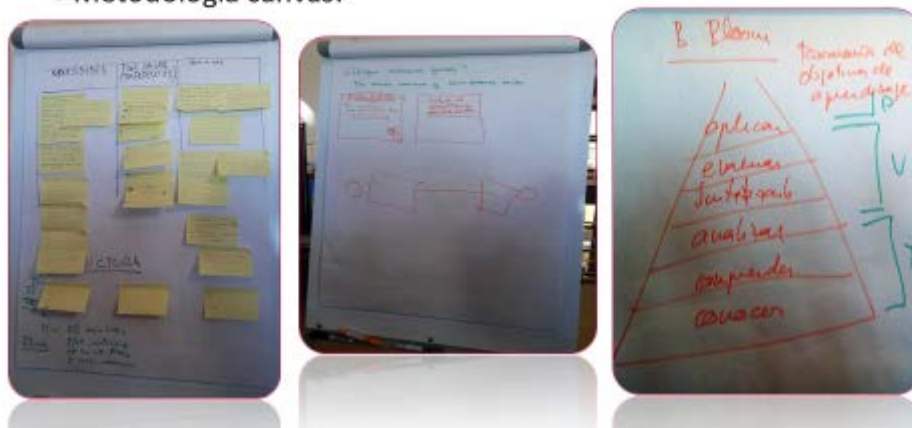


A continuación se ha aplicado la metodología canvas, una herramienta de análisis para reflejar las fortalezas y debilidades de una idea o de un modelo y que permite obtener una visión global de la cuestión planteada de una manera rápida y sencilla (Imagen 2).

Imagen 2. Desarrollo del MOOC: segundo paso

## Desarrollo del Mooc : 2 paso

### • Metodología canvas:



Los resultados de la aplicación de la metodología canvas se resumen en una tabla que permite finalmente planificar y elaborar el MOOC (Imágenes 3 y 4).

Imagen 3. Desarrollo de la metodología canvas (I)

## Desarrollo del Mooc: 2 paso

Necesidades	Competencias	Personas ( usuarios/perfiles)
<p><b>Luis:</b> Saber cómo solucionar el sobrepeso de sus 2 hijos y que el 3 no vaya por el mismo camino. Además, él debe mejorar su alimentación porque ambas enfermedades se pueden mejorar con ello, y estas enfermedades se relacionan con el sobrepeso y futuros problemas.</p> <p>Cuando era pequeña su madre no le enseñó el arte de la cocina porque no era chica, por lo que se las arregla como puede.</p> <p><b>Ascensión:</b> Guía de cómo alimentar saludablemente a sus nietos y que no desarrollen enfermedades, ya que seguramente los este sobrealimentando porque ella pasó hambre.</p> <p><b>Amanda:</b> Recuperar los hábitos que tenía de joven, siendo consciente de cómo ha cambiado su alimentación</p> <p><b>Rocío:</b> Recuperar las pautas y costumbres que tenía de joven y que su madre le enseñó.</p> <p><b>Adriana:</b> Saber información de hábitos saludables para ella y sus hijos.</p> <p>Saber que platos/vegetas cocinar</p>	<p>El poseedor de este certificado será capaz de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>(1) Conocer los cambios de la disponibilidad de alimentos y como esta influye en los cambios alimentarios</li> <li>(2) Conocer las consecuencias de una alimentación desequilibrada</li> <li>(3) Poder distinguir entre la alimentación actual y la tradicional</li> <li>(4) Conocer el origen de la alimentación</li> <li>(5) Distinguir la diferencia entre transiciones alimentarias y nutricionales (2)</li> <li>(6) Identificar las pautas y costumbres que</li> <li>(7) Saber llevar a cabo la lista de la compra</li> <li>(8) Saber cómo elaborar un buen menú y cocinarlo</li> <li>(9) Conocer las herramientas para</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Ascensión:</b> Abuela que vive con su hija y 2 nietos encargada de realizar la comida y compra ya que su hija trabaja todo el día. Ha vivido la post-guerra cuando era niña. Ve Arguiñano.</li> <li><b>Amanda Herrero</b> – 76 años/ Vivió durante los años de la post-guerra. Encargada de la alimentación de su unidad familiar. Casada/ le gusta los programas de cocina. No usa ordenadores pero sí móvil. Ha asistido a un nutricionista pero</li> <li><b>Maria López:</b> 25 años/ se va a trabajar a otro país manta antes había cocinado, pues acostumbra a comer en restaurante. No tiene tiempo para cocinar.</li> <li><b>Rocío:</b> 42 años/ casada y con hijos. Encargada de la alimentación familiar con ayuda de su marido. Se preocupa por la alimentación de su familia. Usa ordenadores y otro tipo de</li> </ul>



Imagen 4. Desarrollo de la metodología canvas (II)

## Desarrollo del Mooc: 2 paso

<p>Que herramientas puede tener ella en internet para buscar información relacionada con la alimentación.</p> <p>Le gustaría saber de dónde proviene el origen de su alimentación.</p> <p>Saber qué consecuencias encierra tener una alimentación no adecuada.</p> <p>Saber si la alimentación que se sigue ahora es la misma que se ha llevado en tiempos pasados-antiguos.</p> <p>Saber la importancia que se le da el integrar en la dieta el aceite de Oliva.</p>	<p>retomar los buenos hábitos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (10) Valorar la importancia de los alimentos integrados en la alimentación tradicional</li> <li>• (11) Valorar las ventajas de la comida tradicional frente a la comida rápida</li> <li>• (12) Reconocer los menús más saludables cuando vaya a un restaurante</li> <li>• (13) Valorar los hábitos en los últimos 30 años</li> </ul>	<p>tecnología.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Adriana:</b> 45 años/ Madre de 2 hijos /soltera. Le gusta la cocina y se preocupa por su imagen corporal, así como también por la alimentación de sus hijos.</li> </ul> <p>Se encarga de cocinar, le gustan los programas de cocina. Ha acudido en varias ocasiones a nutricionistas y realizado diversas dietas.</p> <p>Le gusta ir al gimnasio, le gusta leer y usa las redes sociales.</p> <li>• <b>Luis:</b> 45 años / está en paro. Su mujer trabaja todo el día (es enfermera), tiene 3 hijos pequeños y se encarga de ellos. Los miércoles va a comprar en el mercadillo.</li> <p>Tiene HTA y dislipemia (pastillas med). Nunca ha ido a un nutricionista y 2 de sus hijos presentan sobrepeso.</p> <li>• <b>Preferencias de la restauración:</b> Todos aquellos encargados de la alimentación en el ámbito de la restauración.</li>
<p><b>Competencias Teóricas ( 1- Unidad)</b></p> <p>1-6 las lecciones que se tendrían que impartir</p>	<p><b>Competencias Prácticas ( 2- Unidad)</b></p> <p>7-9 las lecciones que se tendrían que impartir</p>	<p><b>Competencias Valorativas ( 3- Unidad)</b></p> <p>10-13 las lecciones que se tendrían que impartir</p>

Al aplicar esta metodología y a través de informantes clave, se identificaron las necesidades de la población:

- Luis quiere saber cómo solucionar el sobrepeso de sus dos hijos y que el 3º no siga el mismo camino. Además, él debe mejorar su alimentación y cuando era pequeño su madre no le enseñó el arte de la cocina porque no era chica, por lo que se las arregla como puede.
- Ascensión quiere una guía sobre cómo alimentar saludablemente a sus nietos y que no desarrollen enfermedades, ya que seguramente los esté sobrealimentando por el hambre que ella pasó.
- Amanda quiere recuperar los hábitos que tenía cuando era joven y es consciente de lo mucho que ha cambiado su alimentación.
- Rocío quiere recuperar las pautas y costumbres que tenía de joven y que su madre le enseñó.
- Adriana quiere información de hábitos alimentarios saludables para ella y para sus hijos. Quiere información sobre platos/recetas, herramientas que puedan haber en internet para buscar información relacionada con la alimentación, conocer el origen de su alimentación, saber qué consecuencias tiene seguir una alimentación inadecuada, conocer si la alimentación que tiene ahora es la misma que la que siguieron sus antepasados y conocer la importancia del aceite de oliva en la alimentación mediterránea.

A través de estas necesidades se identifican las competencias que debe adquirir el alumno que realiza el MOOC:

1. Conocer los cambios de la disponibilidad de alimentos y cómo esta influye en los hábitos alimentarios.
2. Conocer las consecuencias de una alimentación desequilibrada.
3. Distinguir entre alimentación actual y tradicional.
4. Conocer el origen de la alimentación actual.
5. Distinguir la diferencia entre transiciones alimentarias y nutricionales.
6. Identificar pautas y costumbres alimentarias.
7. Saber llevar a cabo la lista de la compra.
8. Saber cómo elaborar un buen menú y cómo cocinarlo.
9. Conocer las herramientas para retomar buenos hábitos alimentarios.
10. Valorar la importancia de los alimentos integrados en la alimentación tradicional.
11. Valorar las ventajas de la comida tradicional frente a la comida rápida.
12. Reconocer los menús más saludables cuando se acude a un restaurante.
13. Valorar los hábitos alimentarios en los últimos 30 años.

Finalmente se identifican las personas tipo (usuarios/perfiles) y las características que tienen y que pudieran estar interesadas en realizar el MOOC:

- Ascensión es una abuela que vive con su hija y dos nietos y es la encargada de realizar la comida y la compra, ya que su hija trabaja todo el día. Vivió la posguerra. Todos los días ve el programa de cocina de Karlos Arguiñano.
- Amanda tiene 76 años y vivió la posguerra. Es la encargada de la alimentación de la unidad familiar. Está casada y le gustan los programas de cocina. No usa ordenadores pero sí el teléfono móvil; en alguna ocasión ha acudido a un dietista-nutricionista.
- María tiene 25 años y se va a trabajar al extranjero. Nunca ha cocinado porque solía comer en restaurantes. No tiene tiempo para cocinar.
- Rocío tiene 42 años, está casada y tiene hijos. Es la encargada de la alimentación familiar junto con su marido y se preocupa por la alimentación de su familia. Usa ordenadores.
- Adriana tiene 45 años, es soltera y madre de dos hijos. Le gusta la cocina y se preocupa por su imagen corporal, así como también por la alimentación de sus hijos.

Cocina diariamente y le gustan los programas de televisión de cocina. Ha acudido en varias ocasiones a un dietista-nutricionista y ha realizado varias veces dieta. Suele ir al gimnasio, le gusta leer y es usuaria de redes sociales.

- Luis tiene 45 años, está casado y está en paro. Su mujer es enfermera y trabaja todo el día. Tiene 3 hijos pequeños y se encarga de la alimentación familiar. Los miércoles suele ir a comprar al mercadillo. Tiene hipertensión arterial y dislipemia (está tomando medicación para ello). Nunca ha acudido a un dietista-nutricionista y sus dos hijos mayores presentan sobrepeso.
- Los profesionales de restauración colectiva se encargan de la alimentación en el ámbito de la restauración.

A continuación las alumnas han subido el MOOC a la web y se puede consultar en la siguiente página: <http://somosgordos.milaulas.com> (Imagen 5).

Imagen 5: Página principal de la plataforma donde se encuentra el MOOC



El MOOC tiene cinco apartados. El primero, titulado “Lección 0” recoge la presentación e introducción al tema (Imagen 6) y se explican los temas que se van a abordar en el curso: ¿Cómo distinguir entre alimentación tradicional y alimentación actual?; ¿Cuál es la diferencia entre Transición Alimentaria y Transición Nutricional?; ¿Qué soluciones serían adecuadas para proteger a la población frente al aumento de la obesidad?

Imagen 6. Presentación e introducción del MOOC

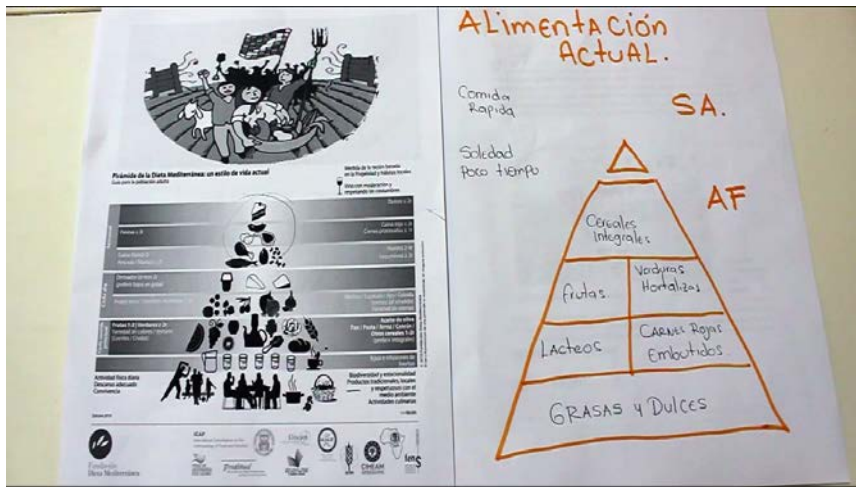


El segundo apartado se corresponde con la Lección 1: de la alimentación tradicional a la alimentación actual (Imagen 7) y se hace un breve recorrido histórico sobre la evolución de costumbres, estilos de vida y hábitos alimentarios. Para hablar de la alimentación tradicional explican las características de la pirámide de la Dieta Mediterránea: número de raciones recomendadas, frecuencia de consumo, alimentos recomendados, realización de actividad física, comensalidad, tipo de bebida (agua), etc y lo compara con la pirámide alimentaria actual en la que se han invertido el orden de los alimentos y lo que más se consume son grasas y dulces, seguido por lácteos, carnes rojas y embutidos y lo que menos frutas, verduras y cereales integrales y donde prima la comida rápida, el poco tiempo para comer y la soledad del comensal (Imagen 8).

Imagen 7. Lección 1: de la alimentación tradicional a la alimentación actual



Imagen 8. Comparación de la pirámide de la dieta mediterránea con la alimentación actual



El tercer apartado del MOOC se corresponde con la Lección 2, donde se explica la diferencia entre los términos transición alimentaria y transición nutricional (Imagen 9). Los patrones alimentarios y los hábitos de vida en los últimos 100 años han tenido una dinámica muy cambiante. Anteriormente, los principales problemas eran el hambre y la malnutrición; sin embargo, en la actualidad, el principal problema al que deben hacer frente las políticas públicas son el sobrepeso y la obesidad. España, es uno de los países, dentro de la Unión Europea, caracterizado por las diferentes evoluciones que han tenido los patrones alimentarios durante los últimos años. La transición alimentaria es el proceso que ocurre en primer lugar, y está relacionado con una de las características más presentes de la dieta actual entre los europeos, mostrando una creciente ingesta de proteínas y lípidos de origen animal y una menor utilización de nutrientes vegetales. Posteriormente a la transición alimentaria, se encuentra la transición nutricional, que hace referencia a los cambios que se han evidenciado durante la historia en los patrones sociodemográficos de alimentación y estilos de vida, su impacto en indicadores y estados de alimentación salud y nutrición y que está relacionado con la creciente globalización. En la actualidad, la evidencia de esta transición se muestra por la emergencia y rápida generalización de la obesidad y de las enfermedades crónicas.

Imagen 9. Lección 2: Transición alimentaria y transición nutricional

## Plataforma curso MOOC

### Lección 2: Transición alimentaria y transición nutricional

Diferencia entre los conceptos Transición alimentaria y Transición nutricional



El cuarto de los apartados del MOOC tiene correspondencia con la Lección 3, y se aportan posibles soluciones y consideraciones finales para frenar el aumento de la obesidad en España (Imagen 10). Se apuesta por incorporar al dietista-nutricionista en la Sanidad Pública, para mejorar la salud general y promover hábitos de vida saludables entre la población duraderos. También crear alianzas que promuevan la aplicación eficaz de estrategias nacionales y locales y que permitan fomentar una alimentación saludable y actividad física. Implantar nuevas leyes que regulen la publicidad, el etiquetado y la industria alimentaria. Garantizar suministro adecuado y sostenible con precios asequibles y oportunidades de acceso. Por último facilitar, en la restauración colectiva, que los consumidores tengan fácil acceso a información sobre calidad nutricional de los platos.

Imagen 10. Lección 3: Soluciones y consideraciones finales

## Plataforma curso MOOC

### Lección 3: Soluciones y consideraciones finales

Planteamiento de posibles soluciones a considerar, para lograr frenar el aumento de la obesidad





En el último apartado se presentan 4 preguntas de verdadero/falso a modo de evaluación (Imagen 11). Las preguntas son las siguientes:

1. La alimentación que se lleva actualmente está caracterizada por el consumo alto de frutas, verduras, legumbres y frutos secos. Falso.
2. Las transiciones alimentarias y nutricionales que se presentan a nivel mundial están marcadas por constantes cambios relacionados con diversos factores que influyen. El proceso sujeto a todos estos cambios evidenciados es el conocido por Transición Nutricional. Verdadero.
3. La Transición alimentaria es el proceso transicional que ocurre en segundo lugar y se encuentra vinculada a una de las características más presentes de la dieta tradicional de los europeos, mostrando una ingesta de proteínas y lípidos (materias grasas) de origen animal de manera equilibrada y una creciente utilización de nutrientes vegetales. Falso.
4. El empoderamiento y la recuperación de la Dieta Mediterránea sería una de las posibles soluciones para frenar el incremento de la obesidad. Verdadero.

Imagen 11: Evaluación

**Plataforma curso MOOC**

**¿Por qué somos gordos? Evolución de los hábitos alimentarios**

Página Principal > Por qué somos gordos > Lección 4. Evaluación > Evaluación

**Lección 4. Evaluación**

Cuestionario final acerca de los temas desarrollados en el curso

 Evaluación

NAVIGACIÓN POR EL CUESTIONARIO

1 2 3 4

Terminar intento

**Pregunta 1**

Se responderá a:

Puntuación: 2,00

Marcar pregunta

La alimentación que se lleva actualmente está caracterizada por el consumo de al menos un alto consumo de frutas, verduras, legumbres y frutos secos

Seleccione una

☐ Verdadero

☐ Falso

[Siguiente](#)

### 3. CONCLUSIONES

La metodología desarrollada, permite que los alumnos mejoren sus habilidades comunicativas y adquieran una actitud activa en su proceso de aprendizaje y así como la evaluación del mismo, al tener que plasmar en el desarrollo de la temática seleccionada para

el MOOC, los contenidos abordados en la asignatura. Como propuesta de mejora de cara a los próximos cursos académicos, se propondría dedicar un seminario a la metodología de elaboración de los MOOC.

#### 4. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Abuhazim Pascual, A. (2010). *Transición nutricional y alimentaria en España*. Madrid: Bubok Publishing.
- Arroyo, M., Rocandio, A.M. & Martínez de la Pera, M.C. (2008). Innovación en la enseñanza de dietética aplicada: aprendizaje activo y cooperativo. En T. Palomares, M.N. González de la Hoz, J.M. Madariaga (Coords.), *La innovación educativa en la universidad: adaptación al cambio* (pp.33-44). Bilbao: Servicio de Publicaciones de la Universidad del País Vasco.
- Bernabeu-Mestre, J. (2009). La transició alimentaria de la població valenciana: progrés o retrocès? En X. Guillem Llobat; G. García Frasquet (Eds.), *Salut, alimentació i cultura al País Valencià* (pp.111-129). Gandia: Centre d'Estudis i Investigacions Comarcals Alfons el Vell.
- Bernabeu-Mestre, J., Galiana-Sánchez, M.E. & Trescastro-López, E.M. (2015a). De la faim et la dénutrition à l'obésité et la malnutrition: la transition épidémiologique et nutritionnelle de la population. En M. Marty; A. Escudero (Eds.), *Consommateurs et consommations XVII-XXIe siècles. Regards franco-espagnols* (pp. 303-328). Alicante/Perpignan: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Alicante/Presses Universitaires de Perpignan.
- Díaz, M.A., Riesco, M. & Martínez, A.B. (2005). Hacia el aprendizaje activo: un caso práctico en la docencia de Sistemas Operativos. *Novática: Revista de la Asociación de Técnicos de Informática*, 174, pp. 54-58.
- Bernabeu-Mestre, J., Galiana-Sánchez, M.E. & Trescastro-López, E.M. (2015b). Procesos transicionales y dinámicas de salud en la España de la segunda mitad del siglo XX. En E. PERDIGUERO (Ed.), *Política, salud y enfermedad en España: entre el desarrollismo y la transición democrática* (pp. 19-30). Alicante: Universidad Miguel Hernández.

- Fernández, E. & Fernández, M. (2006). El Espacio Europeo de Educación Superior. En F. Justicia et al. (Coords), *La universidad ante el reto del espacio europeo de educación superior: investigaciones recientes* (pp.17-50). Madrid: Editorial Eos.
- Fidalgo, A., Sein-Echaluce, M.L., Borrás, O. & García, F.J. (2014). Educación en abierto: integración de un MOOC con una asignatura académica. *Teoría de la Educación: Educación y Cultura en la Sociedad de la Información*, 15(3), pp. 233-255.
- Marrodán, M.D., Montero P. & Cherkaoui M. (2012). Transición Nutricional en España durante la historia reciente. *Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria*, 32 (Suplemento 2), pp. 55-64.
- Méndez, M.C. (2013). Diseño e implementación de cursos abiertos masivos en línea (MOOC): expectativas y consideraciones prácticas. *RED: Revista de Educación a Distancia*, (39), p. 39.